47e Année. — N° 34. 24 Aout 1930.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — L'écoulement des vins depuis le début de la campagne ; — Petits vins naturels et vins de sucre ; — La question du blé ; — L'opinion du Commerce des vins sur les décrets du 29 juillet 1930 ; — Le Congrès national des bouilleurs de cru. — Nécrologie 173
N°. — Tableaux de l'Ecoulement des vins (Mois de Juillet 1930) 177
L. D. — Chaptalisation. Vins de seconde cuvée. Piquettes 178
G. Moatti. — Cultures fruitières associées à la vigne et explosif agricole 181
André Pallier. — Une interpellation sur les mesures prises contre la hausse du blé 182
A. Turrel. — Réflexions sur la crise viticole 183
Etienne Taurel. — Réflexions sur les pulvérisations à grand travail et à dos d'homme 185
Pierre Larue. — **Agricol Viator.** — Questions diverses : Dénomination du blé ; Vin contrôlé. Lait contrôlé ; Bénéfice sur le vin 187
N. — Les P. D. à la Chambre d'agriculture du Loir-et-Cher 188
N°. — Ligue belge des amis du vin 189
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Légion d'honneur. — Concours d'appareils de cueillette mécanique des olives. 190
Bibliographie. — Les maladies des vins, par R. Brunet. — Problèmes pratiques de vinification, par L. et R. Mathieu 190
Chemins de fer P.-L.-M.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

Le Progrès Agricole et Viticole n'autorise la reproduction de ses articles qu'à **la condition d'en indiquer très clairement la source.**

CHRONIQUE

L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 15 août a publié le tableau du mouvement des vins en juillet et depuis le début de la campagne en cours (1er octobre 1929).

Les sorties de la propriété se sont élevées, en juillet, à 3.892.315 hectolitres.

Pour l'ensemble des dix mois écoulés de la campagne en cours et des précédentes, les sorties se chiffrent comme suit :

Sorties de la propriété	octobre 1924-juillet 1925...	37.756.444	hectolitres
— —	octobre 1925-juillet 1926...	41.329.117	—
— —	octobre 1926-juillet 1927...	29.250 044	—
— —	octobre 1927-juillet 1928...	32.013.052	—
— —	octobre 1928-juillet 1929...	33.428.185	—
— —	octobre 1929-juillet 1930...	36.801.377	—

En Algérie, les sorties en juillet se sont élevées à 1.101.942 hectolitres, et au total à ce jour, à 10.483.707 hectolitres.

La consommation taxée s'élève à un gros chiffre en juillet : 4 millions 459.348 hectolitres, il en faudrait autant chaque mois !

Depuis le début de la campagne, et des précédentes, on chiffre :

Consommation	taxée	octob. 1924-juillet 1925..	41.157.964 hectol.
—	—	octob. 1925-juillet 1926..	45.005.705 —
—	—	octob. 1926-juillet 1927..	37.830.606 —
—	—	octob. 1927-juillet 1928..	36.503.105 —
—	—	octob. 1928-juillet 1929..	38.102.103 —
—	—	octob. 1929-juillet 1930..	40.934.745 —

C'est mieux, mais ce n'est pas encore assez ; nous restons en retard de 5 millions d'hectolitres par rapport à la campagne 1925-1926.

En Algérie, la consommation taxée se totalise à 751.646 hectolitres à fin juillet.

Le stock commercial est en légère diminution.

Stock commercial	à	fin	janvier 1914.....	12.027.127 hectolitres.
—	—	—	janvier 1919.....	6.150.533 —
—	—	—	août 1928.....	9.318.762 —
—	—	—	janvier 1929.....	10.972.262 —
—	—	—	juillet 1929.....	10.930.612 —
—	—	—	septembre 1929....	11.004.698 —
—	—	—	janvier 1930.....	12.116.812 —
—	—	—	avril 1930.....	12.264.533 —
—	—	—	mai 1930.....	12.242.387 —
—	—	—	juin 1930.....	12.113.499 —
—	—	—	juillet 1930.....	**12.027.146** —

Stock en Algérie : 738.039 hectolitres.

Pendant la semaine écoulée, les cours se sont stabilisés entre 17 fr. 50 et 20 fr. le degré, suivant qualité.

Les prix à venir restent sous la dépendance des événements. L'enquête faite en ce moment par la C. G. V. nous a appris que, sauf quelques îlots privilégiés — le Gers notamment — tous nos vignobles sont plus ou moins atteints par le mildiou. La récolte sera bien réduite, mais, pour la chiffrer exactement, attendons que le vin soit décuvé.

Certains viticulteurs escomptent déjà, nous dit-on, les prix de 250 et même de 300 francs l'hectolitre. Fortune passagère, mais qui pourrait avoir un lendemain moins doré. N'oublions pas qu'après la campagne, où ces prix ont été atteints, la consommation taxée s'est effondrée, se réduisant de 9 millions d'hectolitres d'une année à l'autre. Et ce fut le début de la crise.

Petits vins naturels et vins de sucre

On trouvera plus loin le résumé de la législation sur le sucrage, où l'on peut relever une singulière anomalie.

On fait la guerre aux petits vins — du Midi surtout, bien entendu — alors que l'on ne parle jamais des vins de seconde cuvée — à base d'eau plus ou moins impure et de sucre de betterave.

Ceux-là ne sont pas qualifiés d'anormaux, ils jouissent même d'une faveur particulière, celle de ne pas payer la surtaxe que doivent acquitter les sucres employés en première cuvée.

On dit bien que la quantité en est très limitée par le texte de la loi.

Quelle erreur ! En pratique, cette quantité n'est limitée que par le poids de marc dont dispose le récoltant. Car, du sucre, on en a autant que l'on veut, et le contrôle de cette fabrication est impossible.

Et je me demande pourquoi il est permis de faire des vins d'eau sucrée, alors que l'on cherche à interdire la circulation de petits vins absolument naturels.

Et puis, je ne suis pas assez intelligent pour comprendre pourquoi de petits vins « produits de la fermentation du jus de raisin frais » sont déclarés, de plano, *bons pour le service* s'ils sont récoltés dans le Nord, alors qu'ils sont *proposés pour la réforme* s'il proviennent du Midi.

La question du Blé

D'une lettre adressée au Ministre de l'Agriculture par M. Jules Roux, président de la Chambre d'agriculture de la Drôme, nous extrayons le passage suivant :

« La Chambre d'Agriculture de la Drôme regrette que les suggestions qu'elle avait émises dans ses précédentes sessions n'aient pas été prises en considération. Si ses vœux avaient été écoutés, la France n'aurait pas exporté son blé à la veille d'une récolte non encore réalisée. Les stocks valorisés par le crédit seraient à la disposition du pays. Producteurs et consommateurs y auraient trouvé leur compte, ainsi que l'Etat qui, après un lourd sacrifice pour favoriser l'exportation, se voit menacé d'une crise du pain qui l'obligera sans doute à recourir d'ici peu à de lourdes importations ou à l'emploi de succédanés.

« La récolte de seigle paraissant satisfaisante, l'Etat serait bien inspiré en prévoyant immédiatement l'incorporation de cette céréale dans les mélanges soumis à la mouture ; incorporation qui, dans une certaine proportion, ne peut diminuer la qualité du pain.

« Notre Chambre regrette vivement, d'autre part, les agissements de la Bourse de Commerce de Paris. Elle estime qu'il est profondément immoral que l'Etat paraisse tolérer en ce moment la limitation des cours du blé et surtout de l'avoine, alors qu'il y a quelques mois seulement il ne s'inquié-

tait pas des joueurs à la baisse qui se portaient vendeurs de blé à 114 et même 110 francs, prix de misère pour nos cultivateurs.

« En tous cas, si notre Compagnie estime que le devoir et l'intérêt des producteurs de blé est de céder progressivement les quantités qu'ils peuvent détenir, il serait vivement désirable qu'ils puissent le faire au prix minimum de 180 francs les 100 kilos, prix qui, par suite de la mauvaise récolte, sera bien loin de couvrir les frais de culture ».

L'opinion du Commerce des vins sur les décrets du 29 juillet 1930

Le Syndicat National des vins et spiritueux vient d'adresser à ses adhérents une circulaire d'où nous extrayons le passage suivant :

« *Afin de rassurer nos collègues au sujet de ces nouvelles dispositions, nous tenons à dire que les normes sont fixées d'une* façon assez large pour ne laisser place à aucune inquiétude. *Les négociants qui connaissent leur métier et qui achètent* à la dégustation *avec le souci d'avoir des vins qui donnent satisfaction, comme apparence et comme qualité gustatives, sont certains, sans avoir besoin de recourir à l'analyse, que les dits vins sont conformés aux exigences des décrets sus-indiqués.*

Les vins qui, par ces décrets, sont exclus de la consommation sont vraiment de mauvaise constitution et se révèlent à la simple dégustation ou à l'aspect comme n'étant pas loyaux et marchands. »

Traduction libre de cette citation :

« Beaucoup de bruit pour rien » ?

Le Congrès National des bouilleurs de cru à Mâcon

Nous rappelons que demain dimanche 24 août, se tiendra à l'Hôtel de Ville de Mâcon, le Congrès National des bouilleurs de cru, sous la présidence de M. Blanchard, maire de Mâcon.

Parmi les questions à l'ordre du jour, figure la liberté de distillation et le retour à la loi de 1906.

Nécrologie

L. Roos. — Nous avons appris avec un vif regret la mort prématurée de M. L. Roos, ancien directeur de la Station œnologique de Montpellier.

Cette mort prive les viticulteurs d'un guide éclairé, dont les travaux sont universellement connus et appréciés.

Nous prions sa femme et ses enfants d'agréer nos bien vives et sympathiques condoléances.

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1929-1930 (Mois de Juillet)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juillet	Total depuis le début de la campagne	Mois de Juillet	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	8.054	109.614	33.389	275 738	64.875
2	Aisne	»	26.805	29.920	275.639	69 2·9
3	Allier	1.620	36.909	56.952	498.276	64.588
4	Alpes (Basses-)	753	7.486	6.032	46.368	6.947
5	Alpes (Hautes-)	461	7.347	9.801	86.279	10.704
6	Alpes-Maritimes	754	11.097	43.989	471.756	58.610
7	Ardèche	40.497	384.931	25.308	240.019	36.727
8	Ardennes	»	«	16.603	145.758	35.483
9	Ariège	1.622	13.305	15.020	111.787	11.343
10	Aube	775	59.119	41.604	356.745	67.010
11	Aude	038.135	4.624.321	50.850	506.159	154.650
12	Aveyron	4.524	47.794	36.851	336.370	28.646
13	Bouches-du-Rhône	130.447	916.881	95.662	893.043	120.439
14	Calvados	»	»	12.435	114.532	43.936
15	Cantal	»	412	24.869	238.324	20.295
16	Charente	12.091	632.323	29.766	259.232	37.576
17	Charente-Inférieure	37.945	763.625	37.643	347.318	67.178
18	Cher	3.228	50.585	35.642	324.876	48.184
19	Corrèze	795	11.260	24.531	247.934	27.986
21	Côte-d'Or	12.985	191.754	50.982	492.545	472.538
22	Côtes-du-Nord	»	»	14.368	129.291	37.576
23	Creuse	»	«	32.546	268.693	31.758
24	Dordogne	41.289	451.608	34.271	321.656	45.106
25	Doubs	20	568	48.917	430.568	65.899
26	Drôme	8.414	125.305	13.954	134.131	33.659
27	Eure	»	26	11.236	99.563	24.627
28	Eure-et-Loir	59	452	24.413	199.762	55.402
29	Finistère	»	»	64.645	504.610	92.369
30	Gard	368.455	3.704.441	60.852	578.395	86.942
31	Garonne (Haute-)	40.570	308.492	54.488	448.005	51.366
32	Gers	72.646	597.649	42.490	420.586	38.092
33	Gironde	302.531	2.726.089	148.895	1.463.296	1.299.343
34	Hérault	1.083.622	8.899.778	81.066	818.773	604.726
35	Ille-et-Vilaine	»	»	16.342	133.873	36.512
36	Indre	4.867	95.224	23.537	196.973	30.849
37	Indre-et-Loire	36.754	719.547	45.265	412.664	123.989
38	Isère	19.180	180.995	58.430	532.317	73.424
39	Jura	4.550	46.329	30.946	265.556	55.423
40	Landes	14.352	129 084	26.689	230.072	22.933
41	Loir-et-Cher	48.334	825.280	25.414	263.061	51.493
42	Loire	8.884	111.581	113.545	1.059.643	148.270
43	Loire (Haute-)	270	3.932	44.706	394.035	52.442
44	Loire-Inférieure	38.771	560.605	93.273	833.447	103.482
45	Loiret	11.087	153.246	48.598	403.648	94.228
46	Lot	6.195	86.402	12.854	124.328	6.975
47	Lot-et-Garonne	45.888	440.289	28.727	257.155	24.600
48	Lozère	420	3.846	8.890	76.381	10.248
49	Maine-et-Loire	30.748	387.370	46.904	480.593	176.555
50	Manche	»	»	5.450	44.571	22.324
51	Marne	1.039	355.002	105.630	940.568	1.380.059
52	Marne (Haute-)	1	5.207	30.730	264.995	47.648
53	Mayenne	4	461	3.852	37.247	17.034
54	Meurthe-et-Moselle	53	5.548	79.627	732.175	152.432
55	Meuse	17	3.324	35.001	307.094	47.820
56	Morbihan	47	1.049	14.675	124.947	40.980
57	Moselle	765	8 981	24.347	229.901	60.399

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juillet	Total depuis le début de la campagne	Mois de Juillet	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	[illegible]	2.703	56.813	41.390	246.197	60.642
59	Nord	»	»	83.632	758.905	294 350
60	Oise	»	»	30.185	247.108	53.653
61	Orne	»	»	5.534	45.415	15.783
62	Pas-de-Calais	»	»	38.455	345.412	112.988
63	Puy-de-Dôme	2.741	34.447	73.535	625.620	90.001
64	Pyrénées (Basses-)	7.297	66.842	49.855	441.382	57.491
65	Pyrénées (Hautes-)	1.554	15.220	21.441	159 401	23.371
66	Pyrénées-Orientales	329 728	2.794.829	51.922	482 740	143.904
67	Rhin (Bas)	5.262	110.884	49.879	229 446	98.990
68	Rhin (Haut)	8.822	258 049	30.488	409.748	101.821
69	Rhône	34 270	430.257	174 555	1 630.607	384.214
70	Saône (Haute-)	25	936	47.994	397.814	66.319
71	Saône-et-Loire	30.647	438.560	70 485	640.543	241.696
72	Sarthe	1 544	16.355	40.980	107.349	31.583
73	Savoie	10.562	116.687	27.146	256.949	37.937
74	Savoie (Haute-)	1.047	35.308	22.303	198.949	40.970
75	Direction de la Seine	»	»	589.080	5.646.415	1.774.356
	Direction des droits d'entrée	»	»	284.299	2.695.078	821.329
76	Seine-Inférieure	»	»	84.949	785.884	242.387
77	Seine-et-Marne	34	554	55.465	450.874	96.352
78	Seine-et-Oise	33	487	101.627	872.471	187.408
79	Sèvre (Deux-)	4.180	46.956	26.046	224.626	29.960
80	Somme	»	»	22.968	208.039	43.244
81	Tarn	44.237	307.239	33.685	328 985	48 683
82	Tarn-et-Garonne	20.223	176.445	12.484	109.527	7.554
83	Var	182.577	1.621.348	57.044	540.785	56.928
84	Vaucluse	75.446	710 312	18.631	155.280	45.526
85	Vendée	24.667	219.778	20.473	179.303	24.284
86	Vienne	17.110	197.328	21.026	173 879	23.422
87	Vienne (Haute-)	6	635	54.542	443.448	64.832
88	Vosges	67	483	56.369	492.926	114.700
89	Yonne	3.393	102.409	29.340	259.594	62.784
	Total pour la France	3.892.315	36.801.377	4.459.348	40.934.745	12.027.146
	Algérie					
	Alger	509.775	4.524 381	32.215	340.226	489.327
	Constantine	138.565	975.979	18.939	157.825	35.245
	Oran	453.602	4.983 347	30.851	283.595	513.467
	Total pour l'Algérie	1 101.942	10.483.707	82.005	751.646	738.039

CHAPTALISATION. VINS DE SECONDE CUVÉE.

PIQUETTES.

Nous avons, dans notre précédent numéro, donné l'énumération des pratiques œnologiques autorisées.

Il nous semble utile de rappeler également les textes qui régissent la chaptalisation, les vins de seconde cuvée et les piquettes.

CHAPTALISATION

L'addition du sucre à la vendange (chaptalisation) peut se pratiquer dans les limites fixées par les lois des 28 janvier 1903 et 29 juin 1907. L'addition du sucre en première cuvée est réglementée par les articles suivants :

Loi du 29 janvier 1903. — Article 7. — « Quiconque voudra ajouter du sucre à la vendange est tenu d'en faire la déclaration trois jours au moins à l'avance, à la recette buraliste des Contributions indirectes. »

Loi du 13 juillet 1925. — « Le sucre ainsi employé sera frappé d'une taxe complémentaire de 100 francs par 100 kgs de sucre raffiné. Cette taxe est due au moment de l'emploi ».

Loi du 29 juin 1907. — Article 8. — « Toute personne qui en même temps que des vins destinés à la vente des vendanges, moûts, lies ou marcs de raisins, désire avoir en possession une quantité de sucre supérieure à 25 kgs. est tenue d'en faire préalablement la déclaration et de fournir des justifications d'emploi ».

Loi du 6 août 1905. — Article 8. — « L'emploi du sucre prévu par l'article 7 de la loi du 28 janvier 1903 ne pourra avoir lieu que pendant la période des vendanges.

Dans chaque département le Préfet, par arrêté, déterminera la dite période après avis du Conseil général ».

Loi du 27 juillet 1929. — Article 1er. — La deuxième phrase de l'article 251 du premier décret du 21 décembre 1926, portant codification des textes législatifs en matière de contributions indirectes, est rédigé comme suit :

La quantité de sucre ajoutée ne peut être supérieure à neuf kilos par trois hectolitres de vendanges, ni à deux cents kilos par hectare de vigne en production.

L'article 251 est, en outre, complété par la disposition suivante :

Le sucrage en première cuvée est interdit dans les départements du ressort des Cours d'Appel d'Aix, de Nîmes, de Montpellier, de Toulouse, d'Agen, de Pau, de Bordeaux et en Algérie.

Le Ministre de l'Agriculture pourra prendre, sur avis conforme de la Commission interministérielle de la viticulture, des arrêtés autorisant le sucrage dans les départements ou parties de départements compris dans la partie du territoire désigné au paragraphe précédent.

Cette opération (la chaptalisation) ne peut porter sur des moûts ou des vendanges issus d'hybrides producteurs directs *plantés postérieurement* à la promulgation de la présente loi.

Article 2. — L'article 260 du décret du 21 décembre 1926 précité, est complété comme suit :

A ces peines s'ajoute une amende complémentaire de 500 francs sans décimes, par 100 kilos de sucre détenu, transporté, vendu ou utilisé en infraction aux dispositions qui précèdent.

VINS DE SUCRE ET PIQUETTES

La loi de 1929 n'a apporté aucune modification en ce qui concerne les vins de seconde cuvée et les piquettes, qui restent soumis aux règles suivantes :

Vins de sucre. — Pour les vins de seconde cuvée la quantité de sucre a été strictement limitée par la loi du 29 juin 1907.

Loi du 29 juin 1907. — Article 6. — « Quiconque voudra se livrer à la fabrication de vin de sucre pour sa consommation familiale, est tenu d'en faire la déclaration à la recette buraliste trois jours au moins à l'avance.

La quantité de sucre employée ne pourra être supérieure à vingt kilogrammes (20 kg.) par membre de la famille et par domestique attaché à la personne, ni à vingt kilogrammes (20 kg.) par trois hectolitres (3 hl.) de vendanges récoltées, ni au total de 200 kilogrammes pour l'ensemble de l'exploitation ».

Les sucres destinés à cet usage ne paient pas la surtaxe de 100 fr., qui frappe les sucres employés à la Chaptalisation.

Les 200 kilos de sucre qui peuvent être utilisés pour l'ensemble de l'exploitation représentent 11 à 12 hectolitres de vin à 10 degrés.

Piquettes. — La loi du 6 août 1905 (article 12) a donné une définition sommaire des piquettes. Ce sont « les boissons provenant de l'épuisement des marcs par l'eau, sans addition d'alcool, de sucre ou de matières sucrées ».

Loi du 29 juin 1907. — Article 6. — « La fabrication des piquettes n'est autorisée que pour la consommation familiale, et jusqu'à concurrence de 40 hectolitres par exploitation ».

La fabrication des piquettes dans les limites fixées par la loi, n'entraîne aucune formalité quelconque ; il n'y a pas de déclaration à faire à la recette buraliste.

L. D.

CULTURES FRUITIÈRES ASSOCIÉES A LA VIGNE

ET EXPLOSIF AGRICOLE (1)

Poursuivant, depuis 1924, la reconstitution de mon vignoble du Zaccar, sur des éboulis de pentes, des travertins et des schistes de consistances diverses, en y associant des cultures fruitières, j'ai lu, avec un vif intérêt, votre chronique du 6 juillet dernier relative à ces cultures et je vous adresse ci-dessous tous renseignements utiles pouvant intéresser vos lecteurs :

Sans obtenir partout des résultats aussi remarquables que ceux signalés en Italie, dans des terres de tout premier choix, j'estime que ces cultures fruitières pourraient être plus étendues dans nos vignobles du Midi et de l'Algérie, où leur réussite dépend surtout du facteur « Humidité du sol » si l'emploi de l'explosif agricole pour faire les trous de plantation des arbres, était plus généralisé.

Dans toutes les terres, de quelque nature soit-elle, rocheuses, argileuses, schisteuses, franches... à condition que le sous-sol ne soit pas *trop perméable*, ce qu'il faut vérifier, par un sondage préalable, l'explosif agricole permet d'ébranler et de fendiller à des profondeurs variables avec la nature des terres (minimum 1 m. 50 à 2 mètres) les couches du sous-sol ; il se forme ainsi au pied de chaque arbre un véritable réservoir où les eaux d'hiver peuvent s'infiltrer et y constituer des réserves d'eau précieuses utilisées par les racines au moment des grandes sécheresses estivales.

Les arbres plantés dans des trous préparés de cette façon ont un système radiculaire qui se développe « en profondeur » allant vers les réserves d'eau et par suite mettant les arbres à l'abri des grosses dessiccations du sol.

D'autre part, les cultures fruitières établies ainsi dans les vignes ne portent aucun préjudice au développement normal du vignoble, le système radiculaire des arbres se développant plus profondément que celui des vignes et ces dernières bénéficient d'une humidité plus grande du sous-sol, provenant de cette succession de petits réservoirs que forment les trous de plantation.

Et lorsque le terrain est déclif (coteaux, montagnes) comme dans notre Zaccar où les pentes de 0,35 à 0,40 sont fréquentes, ces trous d'arbres faits aux explosifs et convenablement placés sur les courbes du niveau du terrain, empêchent tout entraînement de terre en arrêtant les eaux du ruissellement ; il suffit, pour cela, dès l'automne, d'ouvrir de petits fossés traversaux, l'un au-dessus, l'autre au-dessous de l'arbre, perpendiculairement à la ligne de plus grande pente.

On obtient ainsi une infiltration des eaux qui fait sentir ses effets bienfaisants, comme cela se produit dans nos montagnes du Zaccar, en cette saison où l'activité solaire d'une part, et l'action des vents chauds du Sud d'autre part, provoquent souvent une rupture d'équilibre entre l'évaporation intense de la surface foliaire et l'absorption par les racines, entraînant la mort des arbres, même en terrain irrigué.

Nous estimons donc, après une expérience de six années, que l'association des cultures fruitières et de la vigne ne porte aucun préjudice, en terrain

---

(1) Lettre adressée à M. Ravaz.

non irrigué, à cette dernière, quand les trous de plantation sont faits à l'explosif agricole.

Dans notre région, à raison de cent arbres par hectare, plantés en lignes espacées de 12 à 15 mètres, le pêcher surtout, l'abricotier et les pruniers (japonais, mirabelliers, d'Agen et Reine Claude), peuvent donner un revenu brut annuel de deux mille à cinq mille francs par hectare, ce qui constitue un résultat intéressant dans des régions viticoles à faible rendement comme la nôtre, par l'appoint des recettes venant alimenter la caisse de l'exploitation de mai jusqu'aux vendanges.

La production des fruits, plus savoureux et plus fermes, parce que provenant d'arbres non irrigués et la production du vin peuvent donc être envisagées dans ces cultures associées qui procureront aux vignerons des satisfactions d'ordre économique qui atténueront d'une façon sensible les crises analogues à celle que nous venons de subir et qui peuvent revenir.

G. Moatti,
Ingénieur agricole,
Président des groupements agricoles
du Zaccar, Miliana (Algérie).

UNE INTERPELLATION

SUR LES

MESURES PRISES CONTRE LA HAUSSE DU BLÉ

Nous apprenons que M. Hymans, Député de l'Indre, a fait connaître au Ministre du Commerce, son intention de l'interpeller sur les cours du blé.

Très justement, d'ailleurs, M. Hymans pense que, depuis le 15 juillet, on a maintenu les cours du blé, à la bourse de Commerce, très au-dessous de leur valeur réelle.

Pour mieux préciser, M. Hymans exprime le regret que l'arrêté du 31 juillet 1930, rende obligatoire la résiliation des opérations, sur le prix de 160 francs, alors que les courtiers assermentés ont fixé le cours officiel à 173 frs.

Nous approuvons pleinement l'interpellation de M. Hymans et développerons la même thèse à l'Assemplée des Présidents des Chambres d'Agriculture, à Paris, du 21 octobre 1930.

Il serait véritablement trop facile de fausser les cours d'une marchandise aussi répandue que le blé, en agissant de la sorte, chaque fois qu'un spéculateur important se trouverait en difficulté.

On ne s'est, véritablement, pas autant préoccupé, en haut lieu, de sauver les producteurs de céréales, lorsque le cours du blé était tombé à 105 frs les 100 kilogs !

Quant à nous, nous estimons que l'agriculteur qui a peiné, au prix de gros efforts, pour mener à bien sa récolte et qui, comme pour cette année même 1930, ne sera pas rémunéré de son travail, est autrement intéressant que le spéculateur qui jouait à terme la ruine de la production française toute entière.

Nous n'avons cessé, depuis longtemps, d'indiquer aux Pouvoirs Publics, combien il était urgent que le marché, à terme, de la Bourse de Paris, soit très exactement réglementé.

Si nous venons d'obtenir satisfaction, par l'entrée d'un de nos représentants à la Bourse de Commerce même, il a fallu que se produise l'opération dite « du blocages des cours » de juillet dernier, pour montrer tout le danger de pareilles opérations, sur une marchandise de première nécessité comme le blé.

Tous nos groupements agricoles sont unanimes à demander que cette réglementation soit faite dans le sens le plus juste et le plus équitable, pour la défense des intérêts des consommateurs et des producteurs ; certaines Associations ont, même, demandé la suppression du marché à terme que les agriculteurs comprennent mal, comme genre d'opérations, leurs ventes ne s'opérant presque toujours qu'au comptant.

André Pallier,
Président de la Chambre d'Agriculture du Gard.

RÉFLEXIONS SUR LA CRISE VITICOLE

M. Turrel, ancien ministre, Président d'honneur des Viticulteurs de France, nous adresse l'article ci-dessous :

— Je voudrais, que parmi tous les viticulteurs qui depuis quelques mois, entourent le chevet de la viticulture en danger on en choisisse un et qu'on lui donne un pouvoir dictatorial absolu. Si cet élu n'avait à compter, ni avec les Chambres, ni avec les Ministres, son premier mouvement serait évidemment l'examen du dossier formidable et touffu des revendications viticoles. Il éprouverait un cruel embarras, devant cette lecture.

A moins d'être un homme de parti pris, il ne saurait vraiment à quel saint se vouer, quelque solution qu'il envisage, il verrait une opposition se dresser contre elle.

— Supprimer les hybrides ? mais c'est une hérésie proclament des hommes éminents.

— Contraindre à la distillation certains producteurs ? Folie pure, crie-t-on de divers cotés.

Aménager le marché franco-algérien ? Solution inefficace vouée à l'insuccès ou a l'impossibilité.

Le Dictateur serait dans une hésitation lamentable, car il constaterait la diversité des opinions, et parfois les contradictions du monde viticole.

Cette situation est lamentable, et tout en la déplorant nous ne pouvons la nier. Elle résulte de la différence de la variété des régions viticoles. Le phylloxera a déplacé la zone de culture de la vigne et provoqué des plantations dans des régions autrefois cultivées en céréales, ou vouées à l'élevage. Il n'est donc pas surprenant que la mentalité du point de vue du viticulteur de l'Anjou, de la Garonne, de l'Est, du Midi ne soit pas uniforme, et qu'il soit extrêmement difficile de créer une unité de vue, capable de réunir autour d'un même projet, l'unanimité des producteurs de vin français.

Je reçois journellement des lettres qui dénotent cette mentalité, et le *Progrès Agricole* a publié des articles qui confirment et aggravent cet état de choses.

Dès que surgit un projet de loi, on voit se dresser de tous côtés, des attaques, des oppositions formidables. Des arguments pullulent, et ce malheu-

reux projet est démoli, démembré, anéanti à tel point qu'il est réduit en miettes.

Que voulez-vous que face le Dictateur dont nous parlions tout à l'heure par hypothèse. Il nous renvoie dos à dos, et nous dit : « Messieurs les viticulteurs, mettez-vous d'accord ».

Voilà ou nous en sommes, voilà pourquoi rien d'efficace n'a été fait, voilà pourquoi, rien d'efficace ne peut être proposé et voté. Les viticulteurs n'ont pas la majorité dans le Parlement ; s'ils sont désunis, si chaque région lutte contre tel ou tel article, rien n'est votable, rien ne peut aboutir. Nous pouvons discourir sans répit, émettre des vœux sans nombre, provoquer des meetings retentissants ; notre désunion engendre une faiblesse irrémédiable.

Soyons d'accord

— Soyons d'accord. Vœu stérile si nous ne trouvons pas un terrain d'entente, sur lequel personne ne puisse dire : « je n'en veux pas ».

A l'heure ou j'écris ces lignes, je pourrais faire revivre le passé, et montrer par quelle négligence regrettable des pouvoirs publics, depuis 30 ans, nous sommes acculés à la crise actuelle. C'est une cruelle histoire, nous la raconterons un jour.

Pour l'instant, il me paraît que nous devons nous grouper, nous unir sur un point unique : « La répression de la fraude ». — Je ne vois pas un viticulteur pouvant s'opposer à la répression énergique de la fraude, à l'interdiction des vins avariés, piqués, mouillés, ou vraiment impropres à la consommation. Puisque le mildiou a réduit la récolte pendante dans des proportions énormes, et relevé les cours, nous devons profiter de ce répit, pour organiser la répression pratique et efficace, de toutes les fraudes.

Il semble que le Gouvernement soit de cet avis. Mais nous ne voyons pas son action se manifester. Les vins piqués imbuvables, circulent librement. Certains négociants sont spécialisés dans leur achat, et par des combinaisons savantes les écoulent avec profit. Pourquoi ne met-on pas fin à ce scandale.

La répression de la fraude

— Sur le papier c'est facile à dire, et a proclamer. Mais en pratique, combien c'est scabreux et délicat. Lorsqu'un vigneron a dans sa cave une partie de vins piqués, il ne le proclame pas, il ne l'affiche pas sur les murs, et on ne peut admettre qu'il sera dénoncé par un voisin. Ce serait organiser la délation et la guerre civile.

Ce vin piqué est toujours acheté par un négociant qui l'enlève à son aise, et qui l'utilise comme il lui plaît. Ces vins tiennent la place des bons vins, avilissent les cours, et dégoutent le consommateur.

Comment faire cesser cet état de choses, prohibé par la loi ? C'est difficile, mais c'est possible. Il n'y a qu'à le vouloir.

Aucun négociant en vins ne peut retirer à la cave du producteur, sans une pièce de régie. Il faudrait lui imposer d'ajouter sur cette pièce (Vin loyal et marchand).

Il devrait en outre être obligé de déposer une déclaration à la mairie du lieu de production, avec une étiquette mentionnant la date et le lieu de l'enlèvement.

Un service nombreux d'inspecteurs vérifierait la sincérité, contrôlerait la réalité des déclarations. Sans cela c'est la prime à la fraude.

Cette prime est d'autant plus à craindre, que les cours sont plus élevés.

L'année 1930 sera fertile pour les fraudeurs, car elle sera lucrative.

La rareté extrême des vins (causée par le mildiou) va sûrement provoquer l'élévation très grande des prix. Les politiciens de la fraude vont s'ingénier, déjà ils ont commencé leur campagne. Les vins avariés trouvent preneurs, ils sont recherchés par certaines faiseurs. Et pour y mettre un terme, le Ministre de l'Agriculture le peut, mais s'il se contente de promettre sans agir, nous continuerons à barbotter.

La C. G. V. devrait entreprendre une campagne énergique à cet égard. Elle devrait multiplier ses agents, augmenter ses inspecteurs. Qu'elle réclame des fonds, nous lui en donnerons.

— N'empêche qu'il restera pour l'avenir de gros problèmes à résoudre.

Bornons-nous pour le moment à résoudre celui-ci. Ce sera déjà quelque chose. Mais qui veut la fin veut les moyens. Le vigneron honnête et soigneux n'a pas à redouter la visite de ses caves.

Quant aux autres, nous n'avons pas à tenir compte de leurs cris, ce sont des fraudeurs déguisés et qui parlent de liberté, comme le font les voleurs.

A. Turrel,
Ancien Ministre.

RÉFLEXIONS
SUR LES PULVÉRISATIONS A GRAND TRAVAIL
ET A DOS D'HOMME

« Permettez-moi de vous faire part de quelques remarques au sujet des mildious et rots divers qui sont en train, par ici, de dévorer ou à peu près, la récolte 1930.

D'ailleurs, je vois par les journaux que dans la plus grande partie du vignoble méridional, la situation est sensiblement la même : partout le même aspect, feuilles (s'il en reste) jaune pâle, rouges, noires et peu ou pas de raisins.

Je crois pour cette année l'affaire à peu près réglée, mais je me demande si pour l'avenir, il n'y a pas mieux à faire — et je me pose les questions suivantes :

I. Avons-nous fait réellement ce qu'il convenait de faire pour combattre les attaques des mildious ?

II. En cas de pareille attaque les années à venir, opérerions-nous de la même façon ?

Pour vous permettre de me conseiller, si vous le jugez à propos, je vais répondre personnellement en ce qui me concerne.

1° Effectué les 2 premiers sulfatages de très bonne heure, avec machines à dos, avec bouillie bourguignonne à 2 o/o de sulfate de Cuivre, par la suite 8 autres sulfatages à 2 k.5 o/o de sulfate de Cuivre avec machines à traction animale, plus 2 poudrages intercalés avec stéatite Cu à 3 o/o de Cuivre métal.

Résultat actuel approximatif : il reste 1/4 de la récolte, peut-être moins, et cela aussi bien pour des vignes très en coteau que pour celles en plaine ;

seules quelques centaines de Carignan et d'Aramon conservent un aspect satisfaisant avec 1/2 récolte.

L'attaque récente la plus violente s'est passée de la façon suivante :

Des Grands Noirs, entre autres, magnifiques avec des grains de 6 à 7 mm. de diamètre, ont vu le lendemain d'une pluie diluvienne mêlée de grêle, les 3/4 de ces grains devenir rouges presque instantanément.

A première vue, cela paraissait dû à la grêle, mais en examinant de plus près, on s'apercevait que des grains non touchés étaient également tout rouges (rot-brun sans doute) ; et ces Grands Noirs avaient très bien résisté il y a 3 ans à des attaques assez violentes du mildiou.

Quant à la 2e question : Ferai-je les mêmes traitements à l'avenir ? évidemment, avec les résultats obtenus, je serais disposé à dire non, si je croyais pouvoir opérer autrement.

J'ai cru remarquer, en effet, que dans des petites surfaces plantées de vignes, des viticulteurs sérieux et sulfatant *à dos*, ont réussi à conserver à leurs vignes un aspect naturel et pas mal de raisins.

Mais, sans exception, ces vignes sont restées *bleues*, très *bleues*, soit par un excès de bouillie bourguignonne ayant coulé directement sur les feuilles, soit par l'emploi d'une bouillie à la chaux très chargée, et tout cela, sans que ces viticulteurs aient fait autant de sulfatages que moi.

Quoique peu familiarisé avec les mildious divers, leurs origines et parentés, je constate simplement que les vignes que l'on a conservées très bleues ont encore pas mal de raisins et que toutes celles à l'aspect jaune pâle, quoique garnies de petits points bleus, n'ont presque plus de fruits.

Je suis donc porté à croire que les sulfatages faits à traction, quoique jetant peut-être plus de liquide par hectare (ici environ 700 lit.) que les machines à dos, ne mouillent pas la feuille aussi bien que les sulfatages faits à dos avec ruissellement sur les feuilles ; je crois les fines piqûres de sulfate, jetées par les pompes puissantes des machines à traction, moins efficaces que celles plus grosses des machines à dos, qui, d'autre part, peuvent mieux pénétrer dans les souches et à l'envers des feuilles.

Ce qui me retient de pratiquer ainsi les sulfatages, c'est d'abord la cherté de la main-d'œuvre, quoique secondaire si le résultat était sûr, mais surtout le manque de cette main-d'œuvre.

Comment dans des villages non fréquentés par des ouvriers passagers (espagnols, italiens), trouver juste à point 8 ou 10 hommes robustes pour sulfater à dos tous les 4 ou 5 jours 20 ou 30 hectares de vignes, et comment faire des poudrages quand il pleut tous les 3 ou 4 jours.

Il faut donc, je crois, encore envisager l'emploi des machines à traction ; mais alors ne pourrait-on trouver une bouillie très adhérente et surtout très marquante, sans recourir à l'emploi de la chaux grasse qui, déjà longue à fabriquer, obstrue trop facilement les appareils.

Et que cette bouillie (à l'exemple de la peinture projetée sur les voitures neuves) recouvre aussitôt les feuilles d'une pellicule de bleu très marquant et durable ?

Excusez-moi de toutes ces longueurs pour une question déjà traitée par vous, mais enfin, dans le cas actuel, on ne lit jamais sans intérêt des articles même souvent répétés sur un sujet aussi angoissant ».

4 Août 1930.

Etienne Taurel.
Mirabel-aux-Baronnies (Drôme).

QUESTIONS DIVERSES

Appellations d'origines. — Dénomination du blé

La cour de Douai (2e chambre) a condamné pour concurrence déloyale un négociant vendant un blé qualifié de Blé Vilmorin 27 amélioré.

La faute était double paraît-il :

1° d'avoir employé le nom de Vilmorin.

2° et surtout d'avoir ajouté le mot « amélioré »

La première faute est vénielle.

Nous pouvons même dire que c'est un hommage rendu à l'inventeur. M. Couderc protestait quand on omettait son nom en indiquant les cépages hybrides qu'il avait créés... même si les plants ne provenaient que très indirectement de ses pépinières.

La seconde faute est plus grave. Elle cause un préjudice à l'obtenteur en laissant croire que le blé était meilleur.

Et si c'était vrai ? N'a-t-on pas le droit de sélectionner un hybride créé par un autre et de le vendre comme tel ?

A vrai dire ces arguments de droit invoqués par la Cour étaient dominés par un fait, à savoir que le condamné avait acheté cent kilogrammes de blé Vilmorin 27 et qu'il en avait revendu 4.000 kilogrammes.

De plus les cultivateurs s'étaient aperçu que ce n'était pas l'hybride 27.

Il est vrai qu'on peut les accuser d'avoir eux-mêmes revendu leur graine et semé autre chose. La preuve est toujours très diffile en pareille matière.

Comme en matière d'appellation d'origine de vins, il reste surtout la preuve comptable. Les nouveaux blés font aujourd'hni l'objet d'une inscription au registre des plantes sélectionnées du Ministère de l'agriculture, ce qui leur donne un état-civil et permet les contrôles.

* * *

Vin contrôlé. Lait contrôlé

On a proposé une nouvelle loi viticole. (La vigne ne manque pas de lois) :

« Tout propriétaire ou exploitant de vignobles qui demande la surveillance permanente de ses chais et cuveries par les agents du service de la répression des fraudes a le droit de vendre sa récolte avec la désignation « vin contrôlé ».

On suppose que ceux qui n'admettront pas ce contrôle se classeront eux-mêmes !

Il serait regrettable que ce projet de loi soit adopté. Il laisserait supposer qu'un grand nombre de vignerons sont des fraudeurs alors qu'une minime exception seule est répréhensible.

Ensuite, il provoquerait un grand nombre de fonctionnaires d'une impuissance croissant avec leur nombre qui arriverait à estampiller la fraude ! Il y aurait peut-être autant de vin suspect certifié que non certifié !

* * *

Du reste ce qu'on a essayé pour le lait dans ce sens n'a pas réussi.

Il y a un quart de siècle à peine, un syndicat mixte de producteurs et de

consommateurs s'était créé à Montpellier pour garantir le lait par contrôle. Cela n'a pas duré longtemps que je sache.

A Auxerre en 1929, la laiterie coopérative a livré du lait mis en bouteilles cachetées à la propriété, lait provenant de vaches visitées par les vétérinaires sanitaires, traités avec des soins spéciaux de propreté.

On demandait un supplément de quarante à cinquante centimes par litre au détail pour ce lait. Le nombre de bouteilles demandées fut de quelques dizaines par jour, puis de quelques unités seulement. On y mangeait de l'argent. On y renonça.

Ainsi en serait-il de l'estampille officielle facultative de vin contrôlé.

Que demande le consommateur ? Non pas tant du vin naturel d'un cru quelconque, qu'un vin qui lui soit agréable pour le prix qu'il le paye. Peu lui importe le coupage pourvu qu'il ait l'ivresse... gaie, autant que possible !

Pierre LARUE.

***

Bénéfice sur le vin

La scène se passe dans une grande ville du département de Saône et Rhône, à quelques hectomètres de chacun des fleuves qui arrosent des coteaux viticoles où l'on se plaint de la mévente.

Des clients revenant de visiter les caves remplies du Languedoc et d'Algérie se présentent au restaurant. Prix : Douze francs.

— Vin compris ?

— Non, vins en sus.

— Alors nous ne prenons point de vin.

— Ce sera un franc de plus.

Les « clients » étaient fixés. Ils sortirent. Ils avaient le renseignement voulu. Pour un petit demi-litre de vin, le bénéfice du détaillant est d'au moins un franc, soit deux francs par litre, le triple du prix payé à celui qui plante une vigne et la travaille plusieurs années. Et c'est un restaurant modeste !

AGRICOL VIATOR.

LES P. D. A LA CHAMBRE D'AGRICULTURE

DU LOIR-ET-CHER.

On lit dans le C. R. de ses travaux publiés par l'*Agriculture du Centre* :

Producteurs directs

M. Buchet poursuit sur cette question une étude très intéressante, pour laquelle la Chambre lui adresse ses félicitations.

Il dit que le Loir-et-Cher compte en ce moment environ 5.000 hectares plantés en producteurs directs : soit 2.000 hectares de plus qu'en 1924.

Il résulte de son étude qu'un très petit nombre seulement de producteurs directs méritent l'estime des viticulteurs.

Ce sont actuellement :

En blancs : Seibel 4986, 4995, 5409, 5061.

En rouges : Seibel 6905, 5455. Baco n° 1. Bertylle Seive 872-405.

Malheureusement ce ne sont pas ceux-là qui se répandent le plus dans notre vignoble.

La multiplication de ces producteurs directs de qualité médiocre, fait courir un très grave danger à notre vignoble, si menacé déjà par la concurrence des pays plus méridionaux, à grosse production, et où les aléas de la viticulture sont beaucoup moins grands que chez nous.

Notre vignoble ne peut se sauver que par la qualité. C'est elle qu'il faut rechercher et non pas la quantité.

M. Decault rappelle que cette question se rattache à la propriété agricole que la Chambre de Loir-et-Cher a traitée à plusieurs reprises, et qu'elle a à cœur de faire aboutir. Le vote de la loi que nous demandons aurait permis de sélectionner les producteurs, au lieu de vendre, comme actuellement, n'importe quoi à n'importe qui, sans aucune sanction.

L'envahissement de notre vignoble par les mauvais producteurs directs a encore un autre inconvénient que signale M. Buchet : c'est de nous empêcher d'obtenir pour nos vins, une appellation d'origine qui en faciliterait la vente,

La Chambre d'agriculture tient à signaler le danger à tous les viticulteurs, afin de sauvegarder la réputation de notre vignoble.

N.

LIGUE BELGE DES AMIS DU VIN

Sous la présidence de M. Maurice des Ombiaux, le célèbre écrivain dont la plume alerte et spirituelle a si souvent chanté la gloire du vin, vient de se constituer à Bruxelles, la « Ligue Belge des Amis du Vin ». Son Comité directeur comprend, à côté de délégués des grandes associations professionnelles, des députés de tous les partis et des médecins qui apportent au nouvel organisme l'autorité de leur nom.

D'après ces statuts, la Ligue est destinée « à grouper tous ceux, professionnels ou non, qui, convaincus de la valeur alimentaire du vin et des avantages que présente sa consommation au point de vue de l'hygiène publique et de la lutte contre l'alcoolisme, veulent en propager l'usage et mener campagne dans ce but. »

Les fondateurs ont pris soin de préciser qu'ils entendent expurger le marché belge de tous les frelateurs qui font le plus grand tort au commerce honnête et dont les agissements ont trop souvent pour résultats d'amener une réduction de la consommation pour la mise en vente de produits inférieurs. Ils lutteront sur tous les terrains pour le respect des appellations d'origine et pour obtenir en Belgique l'instauration d'une législation qui réserve au seul produit de la vigne le droit au terme « Vin », car on sait que par suite d'une regrettable tolérance, ainsi que l'a démontré la lettre adressée récemment par le Ministère des Affaires Etrangères à M. de Luze, président du Comité International, l'usage s'est introduit dans ce pays d'y désigner sous le nom de vins de fruits des boissons fabriquées de toutes pièces, qui font une redoutable concurrence aux vins authentiques.

Ceci explique les raisons qui ont provoqué la diminution, constatée par les statistiques officielles, des importations de vins français en Belgique : c'est contre cette diminution, par l'organisation d'un plan de propagande bien étudié et dont l'exécution est confiée à des mains expérimentées, que les efforts de la Ligue devront être dirigés ; espérons qu'ils ne tarderont pas à donner les meilleurs résultats.

Les viticulteurs et leurs associations ont tout intérêt à encourager et à documenter la « Ligue Belge des Amis du Vin », dont le Secrétariat général est à Bruxelles, 51, avenue Milcamps.

N.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Légion d'honneur. — En lisant le journal *Rhône et Durance*, je viens d'apprendre avec stupeur que M. Alexandre Tacussel venait d'être décoré de la Légion d'honneur.

J'aurais juré qu'il l'était depuis... toujours. Comme Couderc et quelques autres bons serviteurs de la viticulture, il aura attendu longtemps cette récompense pour laquelle ses travaux le désignaient à l'attention du Ministre de l'Agriculture.

L. D.

Concours d'appareils de Cueillette Mécanique des Olives. — L'office de l'expérimentation agricole de Tunisie organise un nouveau Concours qui aura lieu à Sfax en janvier 1931.

Ce Concours ne comprendra qu'une seule section : appareils à grand travail, machines actionnées par moteurs, susceptibles d'effectuer la récolte en un ou deux passages. Seront seuls admis les appareils automobiles ou déplacés par tracteurs.

Pour tous renseignements, s'adresser à l'office de l'expérimentation, direction générale de l'agriculture à Tunis.

BIBLIOGRAPHIE

Les maladies des vins, par R. Brunet, ingénieur agronome, 1 vol. in-16 de 144 pages, avec 38 figures, cartonné 9 fr. (*Encyclopédie viticole*).

La question des maladies des vins est une de celles qui doivent attirer le plus vivement viticulteurs et négociants en vins.

Il faut savoir comment les prévenir et comment les guérir, pour éviter des pertes quelquefois considérables. M. Brunet, dont on connaît la compétence sur cette question, expose très clairement, dans ce nouveau volume l'*Encyclopédie viticole*, ce qu'il faut faire dans les trop nombreux cas qui peuvent se présenter de maladies, ou d'altérations naturelles ou accidentelles.

Voici un aperçu des matières traitées dans ce volume :

Les maladies dues à des ferments aérobies. — La maladie de la fleur. —

La maladie de la piqûre ou de l'acescence. — Les maladies dues à des ferments anaérobies. — La tourne. La pousse. L'amertume. La graisse. La mannite. Maladie du trouble. — Les autres fermentations nuisibles. — La préservation des vins des maladies microbiennes. — Les maladies dues à des ferments solubles. Les diverses casses. La casse brune. La casse bleue. La casse ferrique. La casse blanche. — Les altérations des vins : altérations provenant de la vinification et altérations provenant d'une mauvaise conservation. — Les altérations naturelles : les saveurs anormales des vins nouveaux ; l'astringence ; les vins troubles ; les vins mous ; les vins dégénérescents ; le vieillissement et la décrépitude ; le goût de foxé ; le goût de terroir ; vin à saveur piquante ; le goût d'amer ; le goût âcre ; le goût de râfle. — Les altérations accidentelles : vin fatigué ; vin surcollé à clarifier ; vin blanc taché ; vin à mousse persistante ; vin gelé ; vin mildiousé ; vin provenant de raisins avariés ; vin échauffé ; vin déposant en bouteilles ; vin fermentant en bouteilles ; vin de vignes limonées ; mauvais goûts accidentels. — Les vins anormaux. — Vins atteints de mauvais goûts : goût de pourri ; goût de moisi ; goût d'évent ; goût d'ail ; goût d'acide sulfureux ; goût de papier ou de toile ; goût de métal ; goût de soufre ; goût de cuivre ; goût de fumée ; goût de moutarde ; goût de ciment ; goût de chaux ; goût de formol ; goût de résine ; goût de pétrole ; goût de bouchon ; odeur putride ; odeur d'essence.

Problèmes pratiques sur la vinification, par L. et R. Mathieu. — 1 volume broché in-16, prix franco contre *mandat :* 10 francs. — Etranger : 12 fr. — Institut Œnotechnique de France, 3, avenue Joannès à Gagny-les-Paris (Seine-et-Oise).

Recueil groupant 52 problèmes numériques concernant les prévisions d'achats avant la vendange, la chaptalisation, le vinage, les mutages au soufre, à l'alcool, la concentration, la désacidification, les fermentations et cuvaisons, les sous-produits, etc.

Chaque énoncé est accompagné de la solution avec indication des calculs, de sorte qu'il suffit de calquer la solution de chaque cas particulier sur celle du problème, type correspondant.

En résumé, guide pratique concis, très précieux pour tous les viticulteurs qu'embarrassent parfois les calculs que nécessitent les opérations d'une vinification conduite rationnellement.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Autocars P. L. M. au départ de Dijon

Deux circuits sont organisés du 1er juillet au 30 septembre, au départ de Dijon place Darcy et gare de Dijon-Ville.

Le premier, qui a lieu les jeudis et dimanches conduit, par Gevrey Chambertin, Clos Vougeot, Nuits Saint-Georges, à Beaune dont on visite les Hospices renommés. On déjeune à Pouilly en Auxois et le retour se fait par le Puits XV, Val Suzon et Talant.

Le deuxième circuit a lieu les mercredi et samedi et passe par Sombernon, Vitteaux, St-Thibault. Réjeuner à Semur et retour par Flavigny, Alésia, Bussy-Rabutin et Saint-Seine l'Abbaye.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Ces jours derniers, on a vu se produire quelques offres de reventes de gros à gros, dans les entrepôts parisiens, mais à des prix sensiblement plus élevés que ceux pratiqués précédemment. Pour les vins rouges du Midi 8°, on demandait de 170 à 180; pour des 9°, de 185 à 195; pour des 10°, de 205 à 215 fr. Des Algérie 11° ont été offerts de 215 à 220; des 12° aux environs de 240 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares ou quais de Paris. Des propositions ont été faites concernant les vins rouges d'Espagne 11° à 195 fr. et à 200 fr. l'hecto pour des 12°. En vins blancs de même origine, on aurait pu obtenir des 11° à 200 fr., des 12° à 210 fr. rendu Paris. Mais le commerce ne peut guère user de ces offres à cause du travail et de la perte de temps que lui causerait la tenue du compte spécial auquel il serait astreint, en conformité du décret du 8 février dernier, s'il voulait vendre nature des vins étrangers. On sait qu'il ne peut plus les utiliser dans des coupages, où ils rendaient tant de services, coupages qui étaient pourtant très goûtés de la clientèle.

Si les commerçants de détail font un peu moins de demandes en ce moment, c'est qu'ils ont beaucoup acheté dès le commencement de la hausse, et aussi parce que le commerce ne les encourage pas, ne sachant à quel prix il pourrait se remplacer.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 11 août		Cours du 18 août
—	—	—		—
8°.....				
8 à 9°.....	95	Aramon	»	Montagne 18,00
9 à 10°.....	à	Montagne	18,00	Costières 18,00
11°.....	115	Costières	19,00	le degré
11 à				
Rosé, Paillet, gris....				
Blanc Bourret.....				

Vins à distiller : 10 fr. le degré.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 12 août	Cours du 19 août
—	—	—	—
8°.....	90		
9°.....	à		
10°.....	125	8°5 à 11° 155 à 200	8°5 à 11° 155 à 200
11°.....			
Rosé.....			
Blanc de blanc.....	11 à 12		

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins rouge, 18 à 19 fr. le degré. Les très beaux vins atteignent 20 fr.

Observations : Cours très fermes. Les jours de fête ont empêché un gros volume d'affaires.

Montpellier. — Le Syndicat régional de Montpellier-Lodève C. G. V. porte à la connaissance de ses adhérents les ventes suivantes effectuées pendant la semaine et qui lui ont été signalées :

Environs de Montpellier : vin rouge 9 degrés 5 : 150 hectos à 180 fr. (retiraison immédiate) ; Aniane vin rouge, 10 degrés : 150 hectos à 195 fr.

Béziers - (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 8 août	Cours du 15 août
8°	11,50 à 14,00		
9°		17,75 à 20,00	17,50 à 19,50
10°	le degré		
11°		le degré	le degré
Vins rosés 8°		16,00 à 17,00	17,00 à 1,900
Vins blancs		18,00 à 19,00	18,00 à 20,50

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Vins rouges, de 18,50 à 19 fr. 50 le degré.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 17 août 1930 : **Vins rouges,** de 17,50 à 18 fr. 50 le degré avec appellation d'origine.

AUDE. — **Narbonne.** — Chambre Départementale d'Agriculture de l'Aude. Commission des cours. Vins rouges de 18 à 19 fr. le degré ; vins rouges supérieurs de 11 degrés et au-dessus, de 10 à 20 fr. le degré.

Chambre de Commerce de Narbonne. Commission de constatation des cours : Cours moyens pratiqués du 7 au 13 août ; Vin du Narbonnais, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant tous frais en sus suivant qualité, situation et conditions.

Alcools : sans d'affaires.

Le Syndicat des vignerons de Narbonne nous communique les ventes suivantes : Salles-d'Aude, 10.500 hectos, 9 degrés 5, à 19 fr. le degré ; Coursan, 3.500 hectos, 9 degré, à 19 fr. le degré.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 12 degré, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50

Corbières, de 11 à 13 degrés, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1929		Cours du 9 août	Cours du 16 août
8°				
9°	Pas		17,00	
10°	de	8 à 11°	à	En raison
11°	cours		18,00	des fêtes
12 à 13°				pas de cote
14°				

GIRONDE. — **Constatations faites le 11 août 1930.** — Les cotations ci-dessous ne concernent pas les crus classés ni les crus bourgeois et les prix fixés s'entendent au tonneau 900 litres nu pris à la propriété.

Entre-Deux-Mers. — Vins rouges 1928, pas d'affaires ; Vins rouges 1929. 1.900 à 2.000 francs ; Vins blancs 1928, 1.900 à 2.000 francs ; Vins blancs 1929, 1.800 à 2.000 francs.

Médoc. — Vins rouges 1928 : Médoc et ses palus, 2.200 à 2.500 fr. ; Haut-Médoc, 2.800 à 3.400 francs ; Vins rouges 1929 : Médoc et ses palus, 2.000 à 2.300 francs ; Haut-Médoc, 2.500 à 3.000 francs.

Saint-Emilion. — Récolte 1928 : Artisans et paysans, 2.200 à 2.600 francs ; Supérieurs, 3.000 à 3.500 francs.

Récolte 1929 : Artisans et paysans, 2.000 à 2.500 francs ; Supérieurs, 2.800 à 3.200 francs.

Graves. — Vins rouges 1929 : Vins courants, 1.900 à 2.200 francs; Vins supérieurs, 2.800 à 3.200 francs ; Vins blancs 1929 : Vins courants, 3.000 à 3.300 francs ; Vins supérieurs, 3.500 à 4.500 francs.

Chiffre de l'Union Girondine des Syndicats agricoles.

Vaucluse. — **Avignon**, le 10 août. — Après l'effervescence de la quinzaine écoulée, on constate un peu de tassement. Voici du reste les prix pratiqués hier sur notre marché : Aramons, 17 à 18 fr. ; Plants durs et côteaux, 18 à 19 fr. ; Supérieurs, 19 à 20 fr. Le commerce n'acceptant ce dernier prix que pour des vins de teut premier choix et pour des besoins urgents à satisfaire. La distillerie paye couramment 10 fr. Tous ces prix s'entendent à l'hecto-degré, avec enlèvement prompt.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille**. — Marché du 13 août 1930. — Région, rouge 9 à 10° 18,00 à 19,00; rosé, 18 à 19,00 l'hecto-degré.

Confédération des coopératives vinicoles de Provence. Bureau à Velaux. — Vente des vins. — *Fédération du Var*. — Flassans, 5/8, 120 hl. rouge, 10°, 175 francs ; 5/8, 500 hl. rouge, 10°, 190 francs ; Ginasservis, 4/8, 800 hl. rouge, 10°5, 209 fr. 35 ; La Roquebrusanne, 3/8, 200 hl. rouge, 10°6, 197 fr. 25 ; 3/8, 100 hl. rouge, 11°, 202 francs ; Saint-Antonin, 26/7, 400 hl. rouge, 10°8, 170 francs ; Taradeau, 29/7, 1.150 hl., vin-récolte à 17 francs le degré ·

Fédération des Basses-Alpes. — Pierrevert, 8/8, 220 hl. rouge, 10°2, 216 fr. 25.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Saint-Andiol, 6/8, 1.500 hl. rouge, 9°, 180 francs.

Alger. — Marché du 9 août 1930 . — Vin rouge, toutes qualités réunies, le degré, 14,50 à 16,50 ; vin blanc de raisins rouges, le degré 14,50 à 16 ; vin blanc de raisins blancs, le degré 15,50 à 17,50;

Achats sur souches, de 15 à 16 fr. le degré, propriété.

Oran. — Marché du 9 août 1930. — Vin rouge, bonne qualité, le degré, 13 à 15, nus à la propriété.

ALCOOLS

Béziers. — Alcool rectifié extra-neutre, 95 à 97 degrés, courant, 1525 fr. l'hecto 100 degrés ; prochain, 1.550 fr. l'hecto 100 degré ; 3 derniers, 1.525 francs l'hecto 100 degrés. Sur gare départ tendance calme.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, incoté ; marc, 1.200 à 1250 fr. les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 14 août 1930

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate . .	6 fr. »» à 6,10 le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	» fr. »» à «,»» degré acid. tot.
— — 20 à 22 o/o —	4 fr. 25 à »,«« —
— — au-dessus.	» fr »» à 4 fr. 25 —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	6 fr. 00 à « fr. »» —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance indécise. Quelques demandes en disponible. Situation générale mauvaise en raison du marasme de la vente de l'acide tartrique.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce* — 19 août 1930

	courant	septembre	septembre-octobre
Blé	....	161 P.	16-2,50 P.
Seigle	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine	79 P.	83 V.	84,50 V.

New York. — 7 août 1930 :

	Prix par bush en d. et cts	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver	99 3/4	101 1/2	113.32	— 0.61
Juillet	.../.	.....	.....	....
Septembre	.../.	.....	.....	....
Décembre	138 3 4	98.85	181.32	— 0.60
Maïs disp	113 7/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible «« »/« c. le bushel («« fr. »» les 100 kil. bigarré durum «« »/» cents («»« fr. »»).

Alger. — 9 août 1930.
Blé tendre colon 1er choix, 158 à 159 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 153 à 154 fr.
Blé dur colon, 163 à 164 fr
Orge colon, 69 a 70 fr.
Avoine d'Algérie, 69 à 70 fr.

FRUITS

Châteaurenard (B.-du-Rh.), 8 août.

Pêches extra 800 fr. ; grosses 500 à 650 fr. ; poires beurrées 700 fr. ; prunes reines-Claude 350 fr. ; raisin chasselas 375 fr. ; raisin noir 200 à 275 fr., le tout aux 100 kilos ; melons gros 20 fr. ; moyens 15 fr. ; petits 10 fr., le tout à la douzaine.

St-Rambert-d'Albon (Drôme), 8 août.

Pêches extra 500 fr. ; moyennes 475 à 375 francs ; petites et tarées 350 à 280 fr. ; prunes reines-Claude 115 à 80 fr. ; poires suivant qualité de 350 à 250 fr., le tout aux 100 kilos.

TOURTEAUX

Marseille, 13 août.

Marchandise vendue sans licence d'exportation, prise en vrac chez le livreur, paiement comptant. Consignation de douane et d'entrepôt.

Tourteaux d'arachide Coromandel ordinaire : août, 77 V.-76.50 A. (77 V.-76.25 A.) ; septembre, 78 P. (80 V.-78.50 A.) ; septembre-octobre, 79 A. (82 V.-80 A.) ; 4 derniers, 81.50 V.-81 A. (82.50 P.).

Tourteaux d'arachide rufisque courant : non cotés.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 123 à 124 ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 124,«» à 128,«» ; sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52, 91 à 95 fr. ; sylvinite riche 20/22, 27 à 34,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, «»« à »»» fr ; sulfate cuivre neige, 295 à 305 fr. ; superphosphate minéral 14, 29,50 à 35,50 ; sulfate de fer, 30 à 35 : logé gare de Sète.

Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 10 au samedi 16 août 1930

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1930		1929		1930	1929
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche.	19.0	11.9	22 4	»	1.6	«
Lundi.....	21.3	16.5	23.8	11.9	7.6	»
Mardi.....	19.1	12.1	21.3	11.7	12.1	«
Mercredi...	19 8	13.8	22.6	14.4	trac.	0.1
Jeudi.....	19.9	10.5	21.7	11.0	trac	trac.
Vendredi...	20.5	9.5	23.8	11.0	0.2	«
Samedi....	17.9	12.2	»	8.6	trac.	»
Total....					105.8	73.2
Angoulême						
Dimanche..	21.2	14.0	»	»	2.1	«
Lundi	19.1	15.8	25.3	13.5	60.0	4.0
Mardi.....	20.2	13.9	29.2	11.3	3.3	»
Mercredi....	19.8	13.8	19.2	14.5	1.4	13.9
Jeudi.....	19.7	11.6	24.0	12.4	0.5	trac.
Vendredi...	20.5	10.5	21.5	11.1	»	»
Samedi.....	17.8	10.6	26.1	10.8	trac.	»
Total....					266.7	146.3
Clermont-Ferrand						
Dimanche..	22.3	13.3	»	»	0.2	«
Lundi.....	23.7	14.2	23.0	12.8	»	8.1
Mardi.....	20.9	15.4	29.0	12.3	0.5	»
Mercredi....	21.0	10.7	28.0	10.0	0.4	33.0
Jeudi.....	21.3	11.6	17.2	10.0	»	3.0
Vendredi...	21.3	9.0	20.5	14.0	1.1	7.5
Samedi.....	21.3	8.9	20.9	7.6	»	»
Total....					172.7	274.1
Bordeaux						
Dimanche...	»	12.8	»	«	12.0	»
Lundi.....	20.4	15.0	22.7	13.0	3.8	0.7
Mardi.....	20.8	13.9	29.4	7.0	2.8	»
Mercredi....	19.6	13.0	19.0	13.4	0.6	18.6
Jeudi.....	20.2	9.0	21.5	12.8	»	trac.
Vendredi...	21.0	9.0	21.2	9.6	1.9	»
Samedi.....	19.9	7.6	23.8	8.0	»	»
Total....					134.4	209.4
Toulouse						
Dimanche...	24.6	14.2	»	»	4.4	«
Lundi.....	30.1	15.8	24.2	16.0	0.3	20.2
Mardi.....	27.7	16.2	30.2	12.1	trac.	»
Mercredi ...	23.1	10.7	29.7	13.3	«	»
Jeudi.....	20.6	14.3	18.1	14.4	1.8	26.3
Vendredi...	22.1	12.9	21.5	13.4	4.2	1.6
Samedi.....	23 0	9.0	22.8	13.1	»	»
Total....					37.6	242.2
Perpignan						
Dimanche...	25.7	17.8	»	»	»	»
Lundi.....	26.7	15.0	28.1	18.6	»	6.7
Mardi.....	25.0	20.3	25.3	16.6	»	»
Mercredi.....	25.8	16.3	31.0	20.4	»	»
Jeudi.....	21.2	16.1	17.7	15.7	5.8	36.0
Vendredi....	24.2	15.3	28.4	15.4	4.7	trac.
Samedi.....	26.5	14.7	25.8	16.9	»	»
Total.....					60.4	125.1

	TEMPERATURE				PLUIE	
	1930		1929		1930	1929
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
19.5	12.4	»	»	3.6	»	
21.6	13.4	21.6	13.0	4.6	«	
21.6	14.0	24.4	9.6	29.4	«	
19.4	10 5	24.2	12.8	1.0	2.9	
20 1	11.4	22.3	12.9	2.9	2.2	
20.2	9.2	21.8	9.8	1.5	»	
20.5	10.1	23.9	10.2	»	»	
				166.7	104.9	
Dijon						
22.7	11.8	»	»	1.3	»	
20.7	14.3	22.0	13.7	1.6	5.6	
22.0	13.5	25.0	9.8	2.1	«	
20.0	11.0	26.2	11.7	3.2	8.9	
21.0	11.9	18.8	13.2	trac.	0.8	
19.5	9.9	22.5	14.3	trac.	»	
»	»	23.2	12.2	»	«	
				219.9	61.4	
Lyon						
24.1	13.4	»	«	8.1	»	
25.6	16.2	21.6	14.0	3.3	»	
29.0	15.9	25.3	8.8	14.3	29.2	
22.6	12.0	28.9	12.6	trac.	0.5	
20.5	14.0	16.0	15.6	trac.	63.4	
19.6	11.8	17.9	14.7	1.3	3.4	
20.3	9.6	22.4	14.5	0.2	»	
				239.5	235.5	
Marseille						
27.0	17.2	«	«	12.0	«	
26.2	14.3	27.8	17.4	»	2.5	
27.9	18.2	27.5	15.4	trac.	«	
26.2	16.4	22.8	15.0	trac.	«	
25.7	17.0	27.6	17.0	trac.	9.5	
25.0	17.7	24.0	15.8	»	0.3	
25.0	17.0	»	16.0	»	»	
				28.7	92.9	
Montpellier						
30.4	13.5	30.0	16.5	«	»	
30.1	13.5	31.4	18.5	9.6	«	
27.6	19.0	32.1	17.9	trac.	»	
24.0	19.0	31.2	16.5	«	»	
22.6	14.9	29 6	14.9	»	«	
24.6	16.5	26.6	15.0	»	0.3	
28.4	18.2	29 0	17.9	»	«	
				82.5	115.0	
Alger						
28.8	19.0	30.4	20.0	«	«	
33.6	15.0	28.1	23.0	«	»	
34.7	17.2	30.1	21.7	«	»	
32.8	15.5	36.8	20.7	»	«	
29.0	18.5	29.0	22.0	»	»	
29.3	16.7	25.5	19 2	«	0.3	
29.0	20.2	27.0	14.3	«	»	
				8.3	105.2	

Observations. — Eté. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.